



# Catas de Galicia 2019

XXXI Cata de Viños

Organizada pola **Consellería do Medio Rural**, a través de AGACAL, e coa colaboración dos **Consellos Reguladores das Denominacións de Orixe Ribeiro, Valdeorras, Rías Baixas, Monterrei e Ribeira Sacra**, terá lugar, durante o mes de xuño, a XXX Cata dos Viños de Galicia 2019, que consistirá nunha fase inicial de precata ou cata de selección e nunha cata final.

## BASES DA CATA

1. Nesta cata poderán participar os viños elaborados polas adegas inscritas nos rexistros de cada unha das denominacións de orixe existentes na Comunidade Autónoma de Galicia, así como os viños elaborados polas adegas produtoras de viños con indicación xeográfica protexida (“Viños da Terra”) da Comunidade Autónoma de Galicia. As indicacións xeográficas protexidas son: Val do Miño-Ourense, Betanzos, Barbanza e Iria, e Ribeiras do Morrazo.
2. As adegas que desexen participar cos seus viños nesta cata deberán enviar ata o **23 de maio** o boletín de inscrición debidamente cuberto, aos consellos reguladores nos que estean inscritos. Viños con Indicación Xeográfica enviaranse ao Departamento de Promoción da Calidade Alimentaria (AGACAL), sito na avenida do Camiño Francés 10, en Santiago de Compostela.

No caso das D.O., cada consello regulador certificará que as adegas que se inscriban para participar neste concurso cumpren os requisitos e condicións establecidas nestas bases con anterioridade ao inicio da recollida das mostras. Para os viños con Indicación Xeográfica Protexida, a mencionada certificación corresponderalle ao Departamento de Protección da Calidade Diferenciada (AGACAL).

3. Aos efectos desta cata-concurso establécense as categorías seguintes:
  - a) Denominación de Orixe Ribeira Sacra viños brancos
  - b) Denominación de Orixe Ribeira Sacra viños tintos
  - c) Denominación de Orixe Monterrei viños brancos
  - d) Denominación de Orixe Monterrei viños tintos
  - e) Denominación de Orixe Rías Baixas viños brancos
  - f) Denominación de Orixe Rías Baixas viños tintos
  - g) Denominación de Orixe Valdeorras viños brancos
  - h) Denominación de Orixe Valdeorras viños tintos
  - i) Denominación de Orixe Ribeiro viños brancos
  - j) Denominación de Orixe Ribeiro viños tintos
  - k) Viños de Colleiteiro e de pequenas adegas brancos
  - l) Viños de Colleiteiro e de pequenas adegas tintos

- m) Viños con Indicación Xeográfica (“Viños da Terra”)
- n) Viños de “Variedades senlleiras”
- o) Viños de “Colleitas anteriores brancos”
- p) Viños de “Colleitas anteriores tintos”
- q) Viños de “Elaboracións con madeira brancos”
- r) Viños de “Elaboracións con madeira tintos”
- s) Viños “Espumosos”
- t) Viños “Tostados”
- u) Viños “Ecolóxicos”

Requírese un número mínimo de 10 mostras participantes para que exista recoñecemento co premio correspondente a cada categoría, agás no caso das categorías dos Viños con Indicación Xeográfica (“Viños da Terra”), Viños “Ecolóxicos” e Viños “Tostados”, nas que o número mínimo de mostras requirido será de 5.

4. Todos os viños que se presenten á cata terán que ser da colleita do ano 2018, agás os que se presenten nas categorías “Elaboracións con madeira” e “Colleitas anteriores” que poderán ser da colleita 2017 ou anteriores.

Todas as mostras que se presenten a concurso corresponderán a marcas que se estean comercializando, e deberán estar etiquetadas segundo a normativa vixente. Todas as marcas deberán contar coa autorización de uso dos distintos consellos reguladores. As marcas presentadas por cada adega, non poderán ser máis de dúas por categoría. As marcas que se inscriban para participar nunha categoría quedarán excluídas de concursar e optar a premios noutras categorías do concurso, é dicir non poderá participar a mesma marca en diferentes categorías.

5. Non será admitido ningún participante que nos dous anos anteriores á data de presentación da solicitude fose sancionado por infracción moi grave á lexislación agroalimentaria mediante resolución firme de calquera das administracións públicas.

6. Definicións.

Para os efectos deste concurso definiranse coma:

- **Viños de Colleiteiro e de pequenas adegas.** Viños elaborados por adegas con capacidade final de elaboración e embotellado non superior a 60.000 litros. As adegas que se inscriban para participar nesta categoría quedarán excluídas de concursar nas categorías a), b), c), d), e), f), g), h), i), j) e m) referidas no punto 3 destas bases.
- **Viños de Colleitas anteriores.** Viños procedentes de colleitas anteriores ao 2018, e que non presenten elaboracións con madeira.
- **Viños de Elaboracións con madeira.** Viños nos que nalgunha das fases da súa elaboración estivesen en contacto con madeira. Admítense neste grupo, viños da colleita 2018 e anteriores que cumpran esta condición.
- **Viños Espumosos.** Viños que sufriran unha segunda fermentación en botella, coas especificacións definidas na normativa da denominación de orixe correspondente.
- **Viños Tostados.** Viños naturalmente doces, nos que a uva sufrira un secado por pasificación natural coas especificacións definidas na normativa das Denominacións de Orixe correspondentes.
- **Viños Ecolóxicos.** Viños de produción ecolóxica certificados e procedentes de adegas

inscritas no rexistros do Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia e nos rexistros das denominacións de orixe de viño existentes en Galicia.

- **Viños de Variedades senlleiras.** Viños elaborados polo menos nun 85% con algunha das seguintes variedades:
- **Variedades brancas:** Loureira, Caíño Branco, Lado, Torrontés, Dona Branca.
- **Variedades tintas:** Merenzao, Brancellao, Sousón, Caíño Tinto, Espadeiro, Ferrón, Loureiro Tinto, Pedral, Castañal.

## 7. Recollida de mostras.

A identificación e recollida das mostras participantes será realizada pola organización, contando no caso dos viños con DO, con apoio do persoal do consello regulador de acordo co programa que previamente se estableza.

Para compoñer a mostra elixiranse ao chou seis botellas da partida homoxénea concursante. Un representante da organización e un representante da adega asinarán na etiqueta de cada unha das botellas recollidas. Unha das botellas da mostra quedará na adega, e as cinco restantes, unha vez envoltas en material opaco, introduciranse nunhas caixas que se precintarán.

No exterior da caixa figurará unicamente o nome da categoría na que participa a mostra recollida. As caixas serán transportadas ata o lugar onde permanecerán depositadas e debidamente precintadas ata o momento da celebración da cata-concurso.

Da recollida de mostras levantarase a correspondente acta, na que asinarán un representante da adega e outro da organización.

As existencias mínimas en adega da partida homoxénea concursante no momento da recollida serán de **5.000 litros**, dos que cando menos **1.000 litros** deberán estar embotellados e correctamente etiquetados e contarán coa contraetiqueta do consello regulador correspondente, para a obtención da mostra que se presente ao concurso.

Non obstante o establecido no parágrafo anterior, no caso da categoría de “Viños de Colleiteiro e de pequenas adegas”, establecida no punto 3 destas bases, as existencias mínimas na adega no momento da recollida da partida homoxénea concursante, serán de **2.500 litros**, dos que cando menos **500 litros** deberán estar embotellados e correctamente etiquetados e contarán coa contraetiqueta do consello regulador correspondente para a obtención da mostra que se presente ao concurso.

Para poder participar nas categorías de “Viños da Terra”, “Espumosos” e “Ecolóxicos” a partida homoxénea concursante contará cunhas existencias mínimas na adega de **1.250 litros** no momento da recollida das mostras e, cando menos, **250 litros** deberán estar embotellados e correctamente etiquetados para a obtención da mostra que se presente ao concurso.

Para poder participar nas categorías de “Colleitas anteriores”, “Elaboracións con madeira”, “Tostados” e “Variedades senlleiras” a partida homoxénea concursante deberá ter unhas existencias mínimas na adega de **500 litros** no momento da recollida

das mostras e, cando menos, **100 litros** deberán estar embotellados e correctamente etiquetados para a obtención da mostra que se presente ao concurso.

#### 8. Xurado de cata e Panel de catadores.

Para a supervisión da cata existirá un xurado, presidido polo director da Axencia Galega da Calidade Alimentaria, actuando como secretario un membro do persoal da Área de Calidade Alimentaria de AGACAL e, como vogais, ata un máximo de cinco representantes dos consellos reguladores e de dous membros da dita área de AGACAL.

Para a cualificación dos viños contarase cun panel de catadores, formado por un mínimo de 12 expertos en análise sensorial, procedentes de asociacións, centros tecnolóxicos e científicos do sector vitivinícola, paneis de cata dos consellos reguladores dos viños, restauración, distribución e medios de comunicación especializados de Galicia e do resto do territorio español.

Para as catas de selección, e en razón do número de mostras, poderán constituírse varios paneis de expertos. Cada un deles contará, en todo momento, co material e elementos necesarios para o desenvolvemento do seu traballo de cata.

#### 9. Proceso de cata.

O secretario, e cando menos un dos membros do xurado de cata, comprobarán as actas de recollida e os precintos das caixas almacenadas e procederán a numeralas de forma correlativa e por categoría. A continuación procederase á apertura das caixas, das que se extraerán dúas botellas que se numerarán co mesmo número da caixa. Cada caixa, na que quedarán tres botellas, será precintada de novo, permanecendo convenientemente custodiada.

As dúas botellas numeradas por mostra participante, pasarán aos refrixeradores onde permanecerán debidamente pechadas e precintadas ata o momento de iniciarse a cata de selección. Se neste acto de numeración de caixas e botellas aparece algunha marca ou sinal que puidera permitir a súa identificación, a mostra sería anulada.

Os viños cataranse por cada categoría, por tipo e por series, realizándose os descansos precisos, ata a conclusión da análise sensorial das mostras.

Na avaliación das mostras empregarase o tipo de fichas oficiais aprobadas pola O.I.V.-U.I.O.E. e as súas normas de aplicación. Para a puntuación de cada viño obterase a media das puntuacións individuais dadas polos catadores que compoñen o panel de cata, desprezando previamente as puntuacións extremas. Nos casos de empate calcularíase a mediana para determinar a mostra seleccionada. Se persistise o empate, calcularase a media xeométrica.

O número máximo de viños seleccionados que pasarán á cata final será de seis para cada unha das categorías definidas no punto 3 destas bases.

Establecidos polo xurado os viños seleccionados nas precatas ou catas de selección, o secretario procederá a separalos outorgándo aos mellores viños un novo número correlativo dentro de cada categoría e tipo, pasando a continuación aos refrixeradores, que deberán estar totalmente baleiros, e nos que, debidamente pechados e precintados, permanecerán ata a iniciación das catas finais.

As catas finais realizaranse seguindo as mesmas normas establecidas para as catas de selección.

Finalizada a cata-concurso, o secretario do xurado de cata procederá a identificar os viños premiados, tomando nota por escrito das marcas e adegas premiadas, e introducindo o documento cos citados datos en sobre pechado. Este sobre será aberto no momento da entrega dos premios, permanecendo mentres tanto en poder do secretario do xurado.

O xurado desta cata-concurso coidará especialmente que se conserve en todo momento o anonimato das mostras. O seu ditame nos premios será inapelable.

## 10. Premios: “Acios”.

A entrega de premios realizarase nun acto convocado e organizado para tal fin, ao que se dotará da difusión, transcendencia e solemnidade axeitada.

O premio consistirá na entrega dun trofeo e diploma acreditativo, para os viños que resulten mellor puntuados.

Nesta XXXI Cata dos Viños de Galicia establécense os seguintes premios:

- Mellor Viño Branco de Galicia e Mellor Viño Tinto de Galicia. Para a selección destes dous premios realizarase unha cata final cos viños brancos e tintos mellor puntuados en cada denominación. (categorías a), b), c), d), e), f), g), h), i), j).
- Ademais para cada categoría das relacionadas no punto 3 destas bases, outorgarase un premio denominado “Acio de Ouro” (trofeo e diploma acreditativo do posto acadado) ao viño mellor puntuado en cada categoría, coa exclusión se é o caso, dos premiados coma mellor branco e mellor tinto de Galicia. Non obstante o anterior, se o número de mostras presentadas nalgunha categoría superase as 20, outorgaranse dous premios (Acio de Ouro e Acio de Prata), e tres premios (Acio de Ouro, Acio de Prata e Acio de Bronce), no caso de superarse as 30 mostras.
- As adegas que se inscriban para participar na categoría de “Viños de Colleiteiro e pequenas adegas” quedarán excluídas de concursar e optar a premios nas outras categorías do concurso, excepto nas de “Colleitas anteriores” “Variedades senlleiras”, “Elaboracións con madeira”, “Espumosos”, “Tostados” e “Ecolóxicos”.

11. Tódolos participantes nesta XXXI Cata dos Viños de Galicia comprométese a acatar as presentes bases de cata.

12. O director da Axencia da Calidade Alimentaria ditará cantas instrucións sexan necesarias de cara ao correcto desenvolvemento desta XXXI edición da Cata dos Viños de Galicia.